하우젠 김치냉장고

Kimchi Refrigerator

냉동/저장/숙성겸용

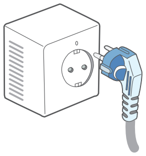
HRS181/201J

DA68–01780D REV(0.0)

제품의 특장점

hauzen 이란? 집을 뜻하는 독일어 'haus'와 중심을 뜻하는 'zentrum'의 합성어로, '생활의 중심'이라는 의미입니다.

AC220V 전용입니다.



- 용량에 맞지 않는 전압사용은 냉장고 고장의 원인이 됩니다.
- AC110V 전원으로 사용하려면 승압용 변압기(용량1KVA이상)를 시중에서 구입하여 냉장고전용으로 쓰세요.

업그레이드 아삭아삭 맛관리 V.2

김치를 쉽게 무르게 하는 효소의 활성화를 억제하여,
김치의 아삭아삭하고 상큼한 맛을 오래오래 유지시켜 줍니다.

맛듬저장(p18 참조)

맛있는 김치를 위해 상온에서 1~2일 보관 후
김치냉장고에 보관하셨던 번거로움을 '맛듬저장'이 대신해드립니다.

잠금이 김치통(p8 참조)

김치의 맛을 유지하기 위해 잠금이 김치통이
탄산가스가 빠져나가지 못하도록 꽉 잡아줍니다.

초강력 솔라 파워 탈취기

기존 탈취기 성능대비 약 2배 강력해진 탈취재생력으로
김치 특유의 냄새를 제거하여 쾌적한 보관환경을 만들어줍니다,

꽁꽁냉동(p22 참조)

보관 식품이 많을 때 –18℃의 강력냉동 기능으로
냉동고로 유용하게 활용할 수 있습니다.

New Easy & Soft 도어

꾸욱 닫혀서 눌러주고 부드럽게 열리는 냉기단속 도어를 적용하여
미세한 냉기까지 새어나가지 않도록 잡아줍니다.

차례

준비편

안전을 위한 경고 및 주의사항 — 3
각 부분의 이름 — 7
김치저장용기 사용법 — 8
설치방법 — 9

사용편

사용 전 확인사항 — 10
버튼과 표시부 — 11
운전/정지버튼 사용방법 — 13
김치기능 간단 사용법 — 14
숙성기능 사용방법/표준 숙성시간 — 15
김치 저장방법 — 16
김치 숙성방법 — 17
맛듬저장 사용방법 — 18
저장기능 간단 사용법 — 19
야채/과일 저장방법 — 20
육류/생선 저장방법 — 21
냉동저장 방법 — 22
김치를 맛있게 숙성시키는 방법 — 23

기타편

김치에 대한 일반상식 — 24
생활의 지혜 — 25
청소 및 손질방법 — 26
고장신고 전 확인사항 — 27
제품 규격 — 28
폐가전제품 처리안내 — 29

안전을 위한 경고 및 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

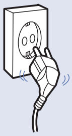
주의 지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

경고 지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자의 생명이 위험하거나 중상을 입을 수 있습니다.

- 사용금지 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.
- 전원 플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다.
- 감전 예방을 위한 접지 표시입니다.
- 반드시 지시에 따르라는 표시입니다.
- 접촉금지 표시입니다.

■ 전원관련

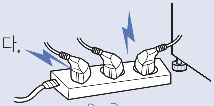
손상된 전원코드나, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.
전원코드가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스기사에 의해 교환 하십시오.
전원콘센트는 가급적이면 접지 가능한 콘센트를 사용하십시오.



▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

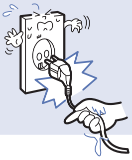
220V 이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드부분을 잡아당겨 빼거나, 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

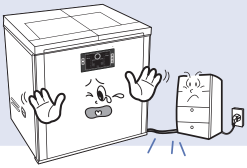


천둥, 번개가 치거나 오랜 기간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼 주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

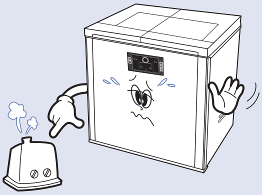
설치 또는 사용전에 전원 코드 정리를 해 주세요. 또, 전원 코드를 무리하게 구부리거나, 무거운 물건에 눌려 파손되지 않도록 하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



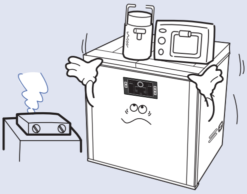
■ 설치할 때

습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳(세탁기, 가습기 등)에 설치하지 마세요.



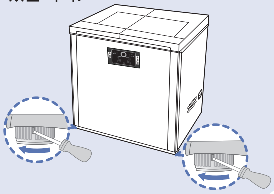
▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

촛불, 담뱃불 등을 김치냉장고 위에 올려놓거나, 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요. 물건을 쌓아 두지 마세요.



▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 전면 좌, 우측 하단의 수평 조절다리를 일자 드라이버로 조절해 주세요.
제품이 기울면 소음이 발생할 수 있습니다.

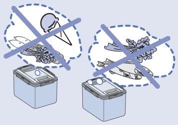


안전점검	오래 사용한 냉장고의 소비자 안전점검을!		
	이러한 증상이 있습니까?	● 갑자기 전기가 들어오지 않는다. ● 전원코드, 플러그가 몹시 뜨겁다. ● 전원코드에 깊은 흠집이나 변형이 있고 사용중 타는 냄새가 난다. ● 냉장고 바닥에 언제나 물이 고여 있다. ● 찌릿찌릿한 전기를 느낀다. ● 그 밖의 이상이나 고장이 있다.	이럴땐 사용 중지 ● 안전을 위해 전원을 끄고, 콘센트에서 전원 플러그를 뽑아 놓는다. ● 구입처 또는 서비스센터에 연락하여 점검을 받는다. ● 절대 소비자 임의로 수리하지 마세요.

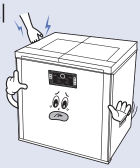
■ 사용할 때

같은 룸에 다른 종류의 음식물을 함께 보관 하면 저장온도가 다르므로 변질될 수 있으니 따로 보관해 주세요.

▶ 예:김치+생선 육류+과일 냉동식품+김치 등을 같이 보관하지 마세요.

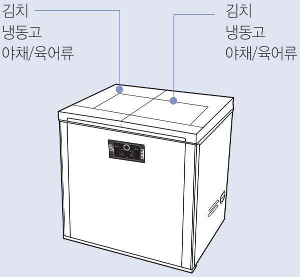


문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 사용하세요. 문틈에 손이 끼어 다칠 수 있으므로 주의 하십시오.



각 룸의 기능선택에 맞는 음식물을 넣어 주세요.

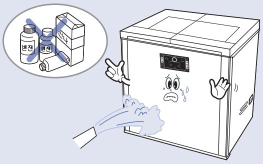
▶ 기능선택과 저장식품이 맞지 않을 경우, 식품이 변질될 수 있습니다.



■ 청소할 때

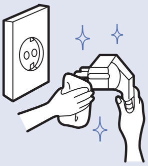
물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신너, 알콜 등으로 닦지 마세요. 알칼리성,산성,공업용 세제,방향제,초산류나 아세톤, 수산화나트룸 등이 함유된 것을 사용하여 세척할 경우 플라스틱 및 인쇄부위에 지워짐이나 변형 및 변색, 파손을 유발하므로 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



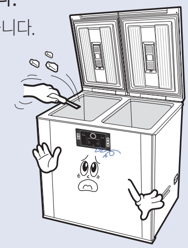
전원 플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



김치냉장고 내부의 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.

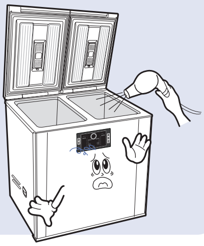
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



김치냉장고 내부에 헤어드라이어와 같은 전기기기류를 사용하지 마세요.

▶ 제조자가 설치한 것 이외에 성에 제거를 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요.

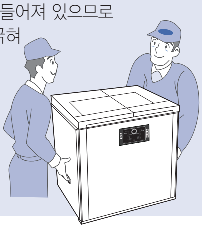
▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.



■ 이동할 때

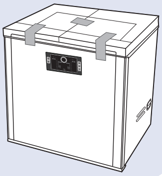
반드시 2명 이상 제품을 이동하세요.
(운반시는 손잡이를 이용하세요)
김치냉장고를 이동하기 전에 반드시 수평조절 나사를 오른쪽으로 꽉 조여주세요.

▶ 손으로 바닥을 잡지 마십시오.
김치냉장고 바닥은 철판으로 만들어져 있으므로 나사나 기타 날카로운 부분에 긁혀 상해를 입을 수 있습니다.



가까운 곳으로 제품 이동시, 문이 열려 다치거나 제품 손상의 우려가 있으니 반드시 손잡이를 이용하여 이동해 주십시오.
이사 등 먼곳으로 이동할때는 문을 테이프로 고정한 후 세워서 이동하여 주십시오.

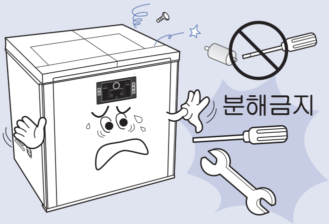
▶ 눕혀서 이동하면 제품 손상의 우려가 있습니다.
▶ 제품 이동시 문이 열려 상해를 입을 수 있습니다.



■ 기 타

함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
(특히 문을 분해하지 마세요. 다칠 수 있습니다.)

▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

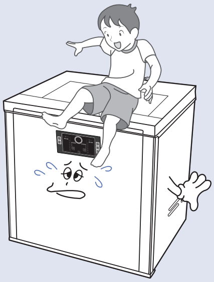


가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 김치냉장고와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

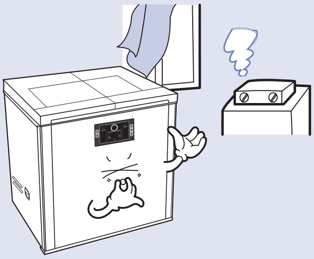
어린이가 제품위에 올라가지 못하도록 하세요.

▶ 어린이가 다칠 수 있습니다.



가스가 샐 때는 김치냉장고 전원플러그를 만지지 마시고 즉시 환기 시켜주세요.

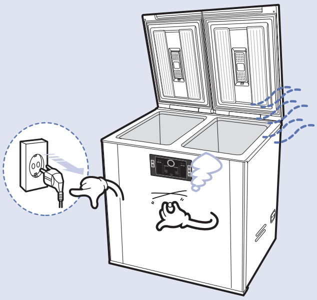
▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



■ 기 타

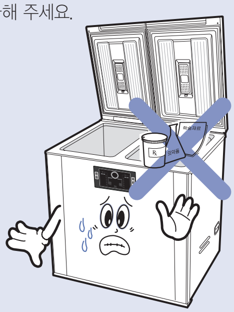
김치냉장고에서 이상한 냄새나 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센터로 연락하세요.

▶ 그대로 사용하시면 감전, 화재의 위험이 있습니다.



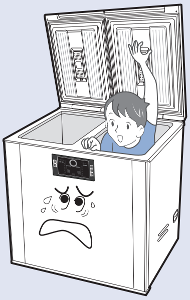
의약품, 학술재료, 한약재(산삼, 인삼 등)등을 김치냉장고 안에 넣어두지 마세요.

▶ 본 제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술 재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이 발생할 수 있으므로 사용을 금해 주세요.



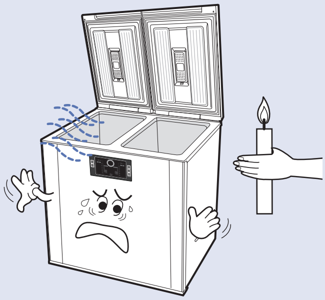
어린이가 제품 안에 들어가지 못하도록 하세요.

▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 생명에 위험이 있습니다.



김치냉장고 내부의 냄새를 제거하기 위해 김치냉장고 안에 촛불을 사용하거나 넣어 놓지 마세요.

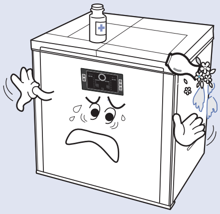
▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



병이나 유리 종류를 김치냉장고 내부에 넣거나 김치냉장고 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

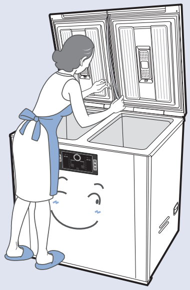
▶ 유리병이 깨져 다칠 수 있습니다.

▶ 제품에 물이 들어가 감전 화재의 위험이 있습니다.

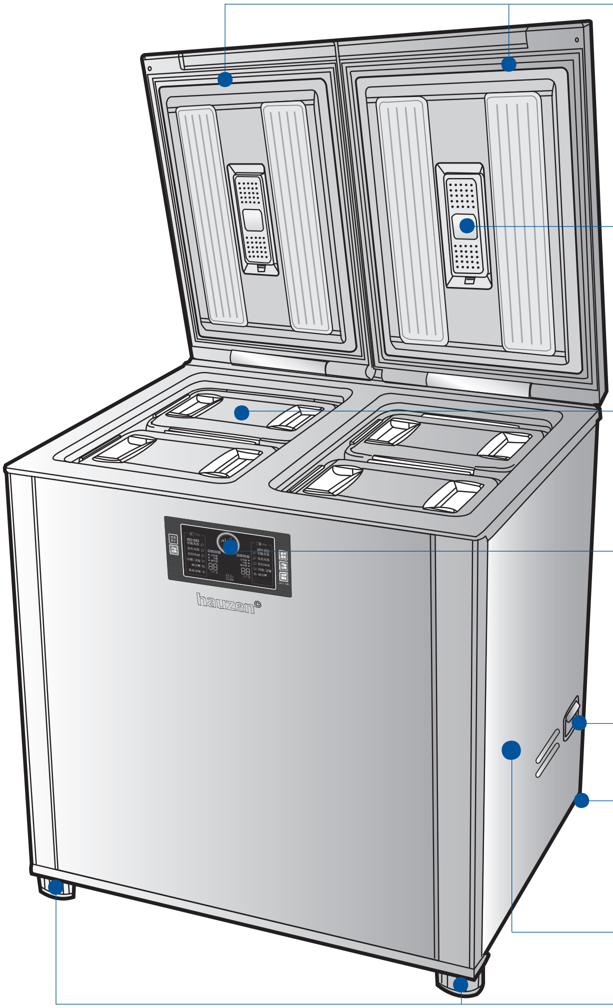


김치냉장고를 버릴때는 김치냉장고문의 고무패킹을 떼어내세요.

▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 갇히게 되어 위험합니다.



각 부분의 이름을 알아두세요



좌/우측룸문
김치를 적온에 보관하기 위한 개폐식문

냄새 제거제
김치냄새 등 불쾌한 냄새를 제거하는 기능

김치 저장용기
식품을 담아 저장하는 용기

기능선택 버튼 및 표시부
식품저장 및 숙성기능을 선택하는 부분

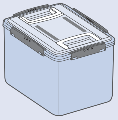
운반손잡이

바퀴
운반을 편리하게 하기 위한 이동장치

몸체

수평조절다리
김치냉장고의 수평을 맞추기 위한 조절장치

부속품



김치 저장용기

※ 김치 저장용기는 서비스센터에서 구입가능하며, 대리점 및 구입처에서는 구입하실 수 없습니다.

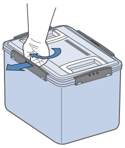
■ 저장용기

김치 저장용기의 장점

▶ 무거운 김치통을 매번 꺼내지 않고도 뚜껑만 열고 김치를 퍼담을 수 있습니다.
(김치통 뚜껑만 열고 그 위에서 김치를 담으니까 김칫물을 흘릴 염려도 없습니다.)

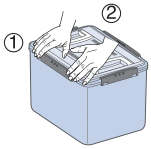
▶ 닫을 때마다 "딸깍"소리가 나는데다, 잠금 고리가 위에서 보여
잠겼는지 금방 확인할 수 있습니다.

김치 저장용기의 변형 원인



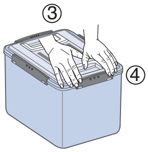
▶ 김치통과 뚜껑을 삶는 일은 절대 삼가주시고,
직사광선에 건조시킨 경우 용기가 변형되므로 주의하십시오.
(뚜껑이 변형되면 저장 용기 속에 공기가 들어가 식품을 신선하게 보관하기 어렵습니다.)

김치 저장용기 사용법



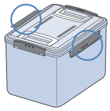
▶ 김치 냉장고 안에서 김치통 뚜껑을 열 때
잠금날개 옆의 홈 양측면에 엄지손가락과 나머지 손가락을 걸어 그림과 같이
화살표 방향으로 돌리듯이 힘을주어 밀어줍니다.

▶ 김치통 뚜껑을 열 때
그림과 같은 순서로 잠금날개를 양손으로 잡고 엄지손가락에 힘을주어 풀어줍니다.

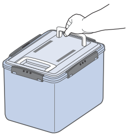


▶ 김치통 뚜껑을 닫을 때
– 뚜껑의 홈 부분을 김치통에 맞춥니다.
– 양손으로 잠금날개의 양 끝단을 잡고 "딱, 딱" 소리가 나도록
4개의 잠금날개를 모두 잠궈줍니다.

주의



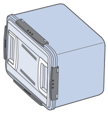
▶ 저장용기의 잠금날개를 모두 잠근 상태에서 용기를 이동하여 주십시오.
2개의 잠금날개만 잠근 채 사용하거나 살짝만 걸린채로 사용하게 되면 뚜껑이 이탈되어
용기가 떨어져 상해를 입을 수 있습니다.



▶ 양손으로 손잡이를 잡고 이동해 주세요. 한쪽 손잡이로 들어올릴 경우,
손잡이가 이탈되어 상해를 입을 위험이 있습니다.

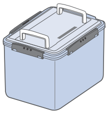
▶ 김치통에 돌이나 쇠 등 과도한 무게를 저장한 채 이동하면 손잡이의 이탈로 인해
용기가 떨어져 상해를 입을 수 있습니다.

참고

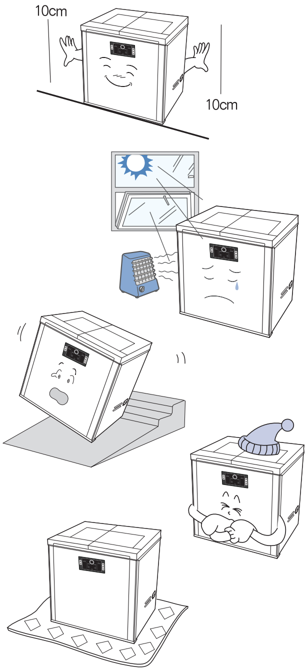


▶ 냉동에서 저장하던 김치통은 일시적인 진공현상으로 뚜껑이 열리지 않을 수 있으므로
상온에 방치 후 사용해 주십시오.

▶ 김치통을 옆으로 놓거나 거꾸로 놓은 채 사용하면 김칫물이 새거나,
김치맛이 나빠질 수 있습니다.



▶ 김치통을 김치 냉장고에 넣은 후에는 반드시 손잡이를 접어 커버에 붙여 놓으세요.
세워진 손잡이로 인해 김치 냉장고 뚜껑이 열려 김치맛에 영향을 미칠 수 있습니다.



■ 장소 선정 방법

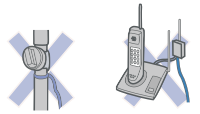
▶ 벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 바닥이 평평한 곳에 설치하세요.
(특히 제품 후면부의 간격을 유지해주세요. 문을 여닫을 때 주변에 간섭되어 벽이나 가구가 손상될 수 있습니다.)

▶ 햇빛에 직접 노출되는 곳에 설치하지 마세요.
제품 전면에 종이 등 기타 물질을 부착하여 사용하시면 제품색상이 부분적으로 변색될 수 있습니다.

주의 경사진 곳이나 층이 져있는 곳에는 설치하지 마세요.
▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.

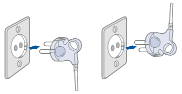
주의 제품 설치는 외부 온도 변화가 없는 장소에 하시는 것이 좋습니다. 겨울철 외부 온도가 급변하는 차가운 장소에 설치하시면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.
온도변화가 5℃에서 43℃ 이내인 곳에 설치하세요.

주의 김치냉장고를 쿠션류(카페트 등)에 설치하지 마세요.
▶ 김치냉장고 바닥이 통풍이 되지 않아 기계실 과열로인한 화재 위험 및 냉각성능 저하의 원인이 됩니다.



주의 가스관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

참고



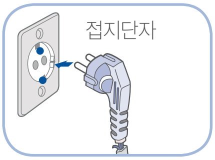
▶ 접지 콘센트를 사용하지 않을 경우 누설전류가 발생될 수 있습니다. 이때, 전원코드를 반대로 꽂으면 해결 될 수도 있습니다.
▶ 단, 오래된 건물인 경우 접지가 가능한 콘센트라 하더라도 전원 코드의 접지 상태가 불안정해 반대로 꽂아도 해결되지 않을 때가 있으므로 이때는 반드시 별도의 접지를 해서 사용하셔야 합니다.

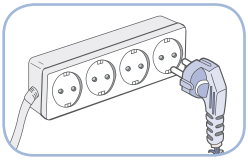
■ 접지 방법

제품의 누설전류로 인한 감전사고를 막기위해 반드시 접지해 주세요.

<콘센트에 접지단자가 있는 경우>

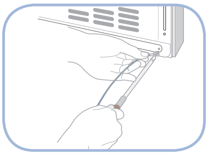
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.





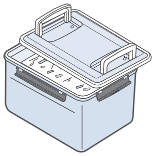
<콘센트에 접지단자가 없는 경우>

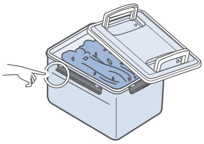
▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품뒷면에 연결해 주세요.
▶ 접지선을 금속 수도관이나 접지선로에 연결하여 주세요.



사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요.
김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.

■ 김치를 김치통에 담을 때





반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.

▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.

김치는 김치저장용기 안쪽면에 있는 저장 한계선 까지만 넣으세요.

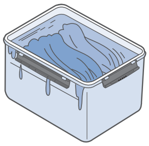
▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김칫물이 넘쳐 냄새가 심하게나고 맛이 변할 수 있습니다.

▶ 김칫물이 넘치는 경우 빨리 시어지는 원인이 될 수 있습니다.

주의 김치는 김칫물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.

▶ 김치통이 잘 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.

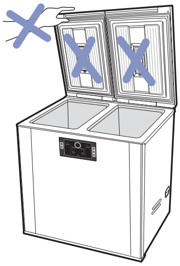
■ 김치를 초기에 저장할 때



저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김칫물 넘침이 없는지 반드시 확인해 주세요.

▶ 김칫물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

■ 사용중 정전이 되었을 때



김치냉장고문을 가능한 열지 마세요.

▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 영향이 없습니다.

▶ 정전 후 전원이 다시 들어올 때는
정전되기 전에 선택된 기능으로 작동합니다.

참고 본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다. 특히, 꽁꽁냉동 저장시와 자주 사용하는 룸에 성에가 더 많이 발생할 수 있습니다. 성에 제거 방법은 26쪽을 참조하십시오.

참고

- 기본 온도 설정 이외에 미세한 조정이 필요하신 경우
  - 좌실의 [운전/정지] 버튼과 [기능선택] 버튼을 동시에 5초간 누르면, 온도 조절 모드로 들어갑니다. 이때, 디스플레이의 시간 표시 부분에 숫자가 나타납니다.
  - [운전/정지](–) 와 [기능선택](+) 버튼으로 온도를 조절합니다.
  - 온도 조절이 완료되면, [잠금/풀림] 버튼을 눌러 설정을 저장합니다.
- 본 기능의 사용으로 내용물이 결빙 또는 변질될 수 있으므로 가급적 기본 기능의 사용을 권장합니다.(기본 버튼 조작 외에 본 기능 사용시 고장의 원인이 될 수 있습니다.)

버튼의 기본기능을 알고 싶어요

버튼의 기능을 알고 김치냉장고를 100% 활용해보세요.
오늘부터 우리집 김치가 훨씬 더 맛있어 집니다.

※ hauzen® 은 좌/우측룸 분리형으로, 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 운전/정지 버튼이 있습니다.

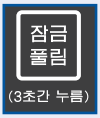
■ 운전/정지 버튼

- ▶ **[잠금/풀림]**버튼이 (풀림)상태에서 룸의 전원을 켜거나 끌 때 [운전/정지] 버튼을 눌러 주세요.
- ▶ 켜고자 하는 룸의 **[운전/정지]** 버튼을 누르면 멜로디와 함께 전원이 들어옵니다.
- ▶ 좌/우측룸으로 분리해서 사용할수 있게 전원이 나뉘어 있습니다.

■ 아삭아삭 맛관리 표시부

- ▶ **[운전/정지]**버튼을 눌러 한쪽 룸이라도 켜져있으면 '아삭아삭' 맛관리 아이콘에 불이 들어옵니다.

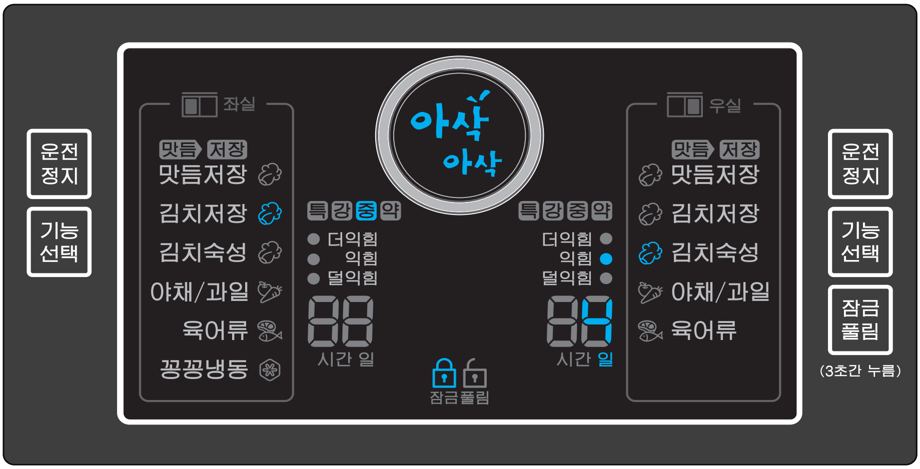
■ 잠금/풀림 버튼



- ▶ **[잠금/풀림]**버튼을 한번씩 누를 때마다 풀림 → 잠금 → 풀림 순으로 바뀝니다.
  이때 잠금상태에서는 3초이상을 눌러야 풀림상태가 되고, 풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금상태가 됩니다.
  또한, 모든 조작이 끝나면 잠금버튼을 누르지 않아도 1분후에 자동으로 잠금상태가 됩니다.
- ▶ 기능을 변경하고자 할때는 항상 **풀림** 상태에서 사용하세요.

주의
감전 위험이 있으니 전원을 끈 상태여도 김치냉장고를 분해하기전에는 반드시 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시기 바랍니다.

참고
- **hauzen® (하우젠)의 여러기능을 사용하기 위해서는 꼭 "풀림" 상태에서 저장/숙성 기능을 선택 또는 변경하십시오.**
- 저장하거나 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다.
- 좌측, 우측 모두 저장/숙성이 가능합니다.



■ 기능선택 버튼

▶ 김치의 저장/숙성과 냉동, 야채/과일, 육어류를 선택하는 버튼입니다.

▶ [기능선택]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강)
→ 김치저장(특) → 김치저장(약) → 김치숙성(익힘)
→ 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘) → 야채/과일 → 육어류
→ 꽁꽁냉동[좌실] → 맛듬저장의 순으로 선택됩니다.

■ 맛듬저장 표시부

▶ [기능선택]버튼을 눌러 **맛듬저장**을 선택하면 "**맛듬**"에 불이 켜지면서 맛듬저장이 시작됩니다.
맛듬저장단계가 끝나면 "**맛듬**"의 불이 꺼지고, "**저장**"에 불이 켜지면서 저장 상태가 됩니다.
(맛듬저장에서의 "저장"은 임의로 선택할 수 없습니다.)

■ 숙성진행 표시부

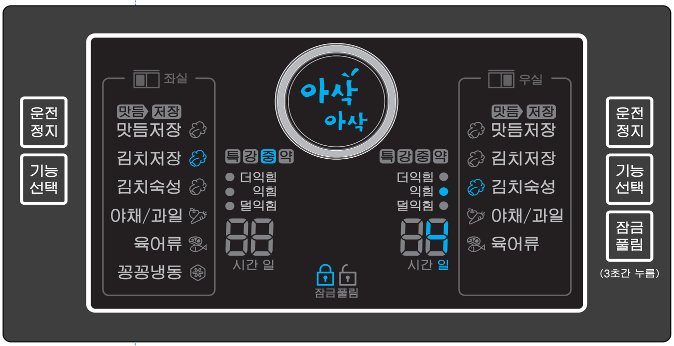
▶ [기능선택]버튼을 눌러 숙성종류를 선택하면 숙성이 시작됩니다.
이때, 숙성진행 표시부는 숙성이 끝날 때까지의 남은 시간을 표시해 줍니다.
(15p를 참조하세요.)

각 룸의 전원을 켜고 싶어요

저장따로, 냉동따로... 나만의 보관법!
2개의 룸을 좀 더 개성있게 사용해 보세요.

■ 운전/정지버튼 사용방법

hauzen 은 좌/우측룸 분리형으로, 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 각각의 운전/정지버튼이 있습니다. 김치나 저장 식품의 양이 적을 때는 한쪽룸을 끄고 사용할 수 있는 절전형 시스템입니다.



1 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 눌러주세요.

▶ 전원이 켜지면 좌 · 우측룸은 김치저장(중) 상태가 됩니다.

3 전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 눌러주세요.

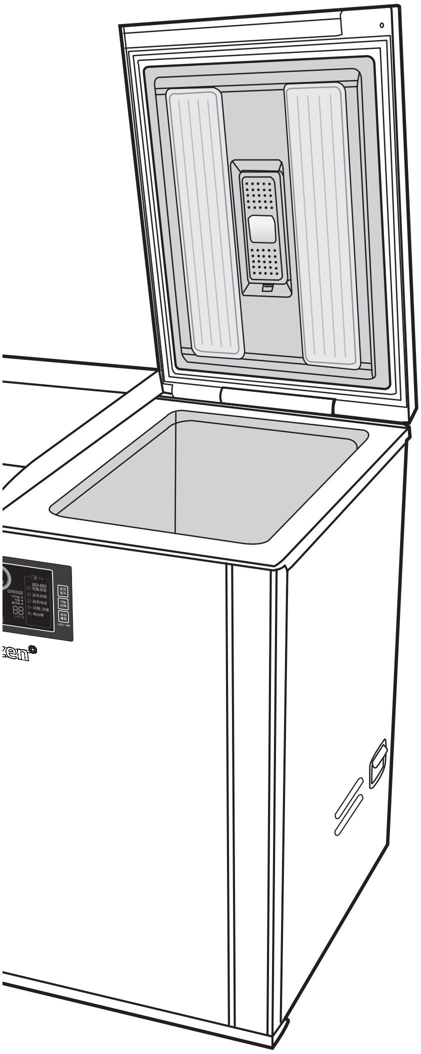
▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 램프가 모두 꺼집니다.

주의
전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.

참고
- 사용중이던 룸을 사용하지 않을때는 전원을 끄고 내부의 성에가 녹은 다음 물기를 완전히 제거해 주세요.(내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.)
- 정전 후 전원이 다시 들어올 때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 저장됩니다.
- 양쪽룸 모두 전원을 꺼놓으면 **잠금/풀림**중 1분동안은 '풀림'만 점등되고, 1분 후에는 '잠금'이 점등됩니다.(풀림 상태에서 잠금/풀림 버튼을 누르면 바로 잠금상태가 됩니다.)
- 감전 위험이 있으니 전원이 꺼졌다 하더라도 김치냉장고를 분해하기 전에 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시기 바랍니다.

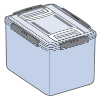
김치의 저장/숙성 순서를 한눈에 알고 싶어요

김치냉장고의 기본적인 저장/숙성 순서를 알아두세요.
간단한 설정으로도 김치를 맛있게 보관하거나 익힐 수 있습니다.



1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 룸에 넣어주세요.

▶ 먼저, 저장하거나 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하십시오. (좌/우측 모두 저장/숙성이 가능합니다.)



잠금이 김치통

2 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

3 전원이 꺼져 있을 때는 [운전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요.
(작동후 약 2시간정도 후에 식품을 저장하세요)

4 [기능선택]버튼을 눌러 원하는 저장/숙성방법을 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약) → 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘) → 야채/과일 → 육어류 → 꽁꽁냉동[좌실] → 맛듬저장의 순으로 선택됩니다.

▶ 표준숙성시간은 15쪽을 참조하세요.

5 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 표시부에 잠금 이 나타나면 잠금상태입니다.

> **참고**
> 숙성 기능을 취소하려면 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '풀림'상태에서 다른 저장방법을 선택하세요.

> **주의**
> - 저장을 선택할때는 병이나 유리를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지면 다칠 수 있습니다.
> - 숙성기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요. 다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.

김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요

숙성 기능을 사용하기 전에 알아두세요.
알맞게 익은 김치를 드실 수 있습니다.

■ 김치 숙성기능을 사용할 때는

▶ 김치냉장고를 김치 숙성으로 사용하시려면 야채나 과일, 육류 등의 저장식품은 변질되므로 다른 룸으로 옮긴후 숙성을 진행하세요.

▶ 숙성진행 표시부에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날때까지의 남은 기간을 의미합니다.

▶ 맛있게 익은 김치를 드시려면 저장 초기부터 숙성기능을 사용하시고, 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치저장을 하셔야합니다.

■ 김치 저장중에 숙성시켜 사용할 때는

▶ 김치저장 도중에 김치숙성을 하면 김치를 초기에 숙성 시키는것보다 숙성기간이 길어집니다. (내부 온도가 차가운 상태에서 다시 온도가 올라가는 시간이 길어져 덜 익을 수 있습니다.)

▶ 익은 김치를 선호하신다면 김치를 저장할때부터 숙성기능을 사용하는 것이 좋습니다.

표준 숙성 시간

▶ 아래 숙성시간은 내용물의 양에 관계없이 일정합니다.

	익힘	더익힘	덜익힘
숙성완료기간	4일	4일	3일

참고

● 숙성중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다.
숙성이 완료되면 자동으로 저장으로 변경되며, 저장으로 변경된 이후에는 시원한 김치를 드실 수 있습니다.

김치의 맛은 올바른 저장법에 달려있죠.
이제, 제대로 된 김치 맛을 오래오래 즐길 수 있게 됩니다.

■ 김치저장방법

1 **[잠금/풀림]**버튼을 3초간 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 **[기능선택]**버튼을 눌러 김치저장(중), 김치저장(강), 김치저장(특), 김치저장(약)중 하나를 선택하세요.

▶ **[기능선택]**버튼을 한번 누를 때마다,
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘)
→ 야채/과일 → 육어류 → 꽁꽁냉동[좌실] → 맛듬저장(맛듬)의
순으로 선택됩니다.

3 **[잠금/풀림]**버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 **[잠금/풀림]**버튼을 누르지 않아도
1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

참고

김치를 보다 신선하게 오래 보관하시려면

- 김치를 저장하기 2~3시간 전에 [기능선택] 버튼을 눌러 김치저장(중), (강), (특), (약) 중 하나를 선택하여 김치냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치냉장고문을 자주 열지 않는 것이 요령입니다. 김치냉장고문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다. 김치저장(중), (강), (특), (약)은 김치를 저장하고자 하는 온도입니다.
- 김치 저장시 김치냉장고 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치냉장고문을 자주 여닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이며 식품을 항상 촉촉하게 유지시켜주는 효과가 있으니 안심하고 사용하십시오.
- 김치를 초기에 저장할 때 저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김칫물 넘침이 없는지 확인해 주세요. 김칫물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.
- 김치저장(강)이나 (특)을 선택할 시, 저장식품이 얼 수 있으므로 약 12~24시간 사이에 반드시 확인해야 합니다. 김치냉장고 내부 온도가 너무 낮을 경우 김치저장(중)이나 (약)으로 변경하세요.
- 아삭아삭 맛관리란, 삼성 김치냉장고만의 김치저장 전문기능입니다. 저장온도를 미세 관리하여 김치의 맛 유지기간이 최대한 연장 될 수 있도록 합니다.

주의

- 저장 후 항상 김치냉장고문이 완전히 닫혔는지 확인하시기 바랍니다. 문틈에 물건이나 기타 이물질이 끼어서 틈이 생기면 김치가 빨리 시어집니다.
- 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며, 문을 여닫는 과정에서 비닐이 터질 수 있습니다.
- 김치저장(특) 기능은 김치의 상태에 따라 특별히 낮은 온도가 필요할 경우 사용되는 기능입니다. **(저장물이 얼 수도 있습니다).**

김치를 맛있게
숙성시키고 싶어요

■ 김치 숙성방법

1 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [기능선택]버튼을 눌러 김치의 익힘정도를 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 한번 누를 때마다,
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ **김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘)**
→ 야채/과일 → 육어류 → 꽁꽁냉동[좌실]
→ 맛듬저장(맛듬)의 순으로 선택됩니다.

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후
자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

4 숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 기간이 표시됩니다.

▶ 남은 시간표시는 24시간 이상일 경우는 일단위로 표시하고,
24시간 이하일 경우는 1시간 간격으로 표시합니다.
(예 : 4일... 1일, 23시간, 22시간... 1시간, 0시간 표시 후 종료)

5 숙성이 완료되면 김치저장(중)이 선택되어
저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄 수 있습니다.

■ 맛듬저장 사용방법

1 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [기능선택]버튼을 눌러 맛듬저장(맛듬)을 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 한번 누를 때마다,
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘)
→ 야채/과일 → 육어류 → 꽁꽁냉동[좌실]
→ **맛듬저장(맛듬)**의 순으로 선택됩니다.

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후
자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

4 맛듬저장단계가 끝날때까지
맛듬저장(맛듬) 아이콘이 표시됩니다. (맛듬:3일)

5 맛듬저장단계가 끝나면 자동으로 맛듬저장(저장) 아이콘에
불이 켜지고, 김치저장 상태가 됩니다.

▶ 맛듬저장이 끝난 직후의 김치는 익지 않은 상태입니다.
김장김치를 기준으로 적숙상태(pH 4.6)의 김치에 도달하기까지
6~8주정도가 소요됩니다.

참고

김치를 보다 맛있게 보관하시려면

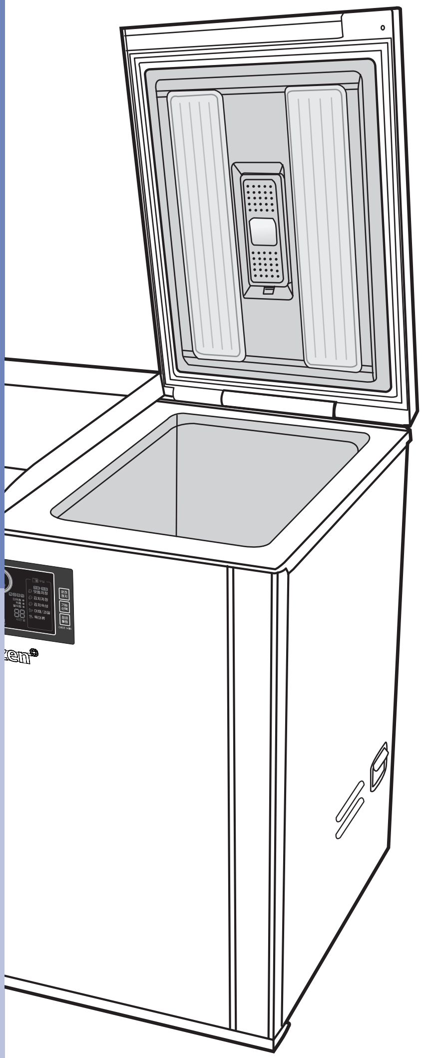
- 마트에서 구입하거나 다른 곳에서 조달하여 드시는 김치는 즉시 김치저장모드로 저장하시면
  초기의 맛있는 김치맛을 유지할 수 있습니다.
- 김장을 하여 저장하는 경우에는 맛듬저장으로 저장하시면,
  김치의 풋내를 없애고 김치의 맛을 들인 후저장할 수 있습니다.
  단, 장기간 저장을 목적으로 담근 김치는 맛듬저장모드를 사용하지 마세요.
- 맛듬저장에서의 "저장"은 임의로 선택할 수 없는 기능입니다.
  맛듬저장의 예비숙성 단계인 "맛듬" 기능 진행 후 자동으로 선택됩니다.

■ 저장기능 간단 사용법

사용편

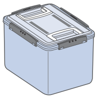
식품 저장 순서를 한눈에 알고 싶어요

김치냉장고의 기본적인 저장 순서를 알아두세요.
간단한 설정으로도 식품들이 제대로 보관됩니다.



1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 룸에 넣어주세요.

▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을
어느 룸에 사용하실지 확인하십시오.
(좌/우측 모두 저장이 가능합니다.)



잠금이 김치통

2 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상눌러 '풀림' 상태가 되도록 하세요.

3 전원이 꺼져 있을때는 [운전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요.
(작동후 약 2시간정도 후에 식품을 저장하세요)

4 [기능선택]버튼을 눌러 원하는 저장/숙성방법을 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 누를 때마다
김치저장(중) → 김치저장(강)
→ 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘)
→ 김치숙성(덜익힘) → 야채/과일 → 육어류
→ 꽁꽁냉동[좌실] → 맛듬저장의 순으로
선택됩니다.

5 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 잠금 이 나타나면 잠금상태 입니다.

> **주의** 저장을 선택할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요.
> 내용물이 얼어서 깨지면 다칠 수 있습니다.

야채/과일을 신선하게 보관하고 싶어요

야채와 과일은 신선함이 생명이죠.
올바른 저장법을 알고 오랫동안 신선함을 맛보세요.

■ 야채/과일 저장방법

1 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [기능선택]버튼을 눌러 야채/과일을 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 한번 누를 때마다,
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘)
→ **야채/과일** → 육어류 → 꽁꽁냉동[좌실]
→ 맛듬저장(맛듬)의 순으로 선택됩니다.

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도
1분 후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

참고

야채/과일을 보다 신선하게 보관하시려면

- 김치냉장고 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며, 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 내부를 청결히 닦아주시기 바랍니다.
- 김치저장용기에 야채/과일을 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요.
- 야채/과일이 벽면에 직접 닿으면 변질될 수 있습니다.(야채/과일은 공기순환이 되지 않으면 빨리 상하는 경우가 발생할 수 있습니다.)
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다.

주의

- 상온에서 보관하여야 하는 열대과일(바나나, 파인애플, 망고 등)을 김치냉장고에 보관하지 마세요.
- 너무 낮은 온도에 보관하면 냉해를 입는 식품(오이, 토마토, 당근 등)은 분리하여 적정조건에서 보관하세요.

육류/생선을 신선한 상태로 보관하고 싶어요

1~2일정도에 요리할 육류/생선은 최적의 상태로 보관해 보세요. 맛있는 육질이 그대로 살아 숨쉬게 됩니다.

■ 육류/생선 저장방법

1 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [기능선택]버튼을 눌러 육어류를 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 한번 누를 때마다,
김치저장(중) →김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘)
→ 야채/과일 → **육어류** → **꽁꽁냉동[좌실]**
→ 맛듬저장(맛듬)의 순으로 선택됩니다.

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

참고

육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면

- 육류/생선을 3일 이내에 사용할 수 있는 양만 보관하시고 장기간 보관을 원하시면 '꽁꽁냉동'을 선택해 주세요.
- 육류/생선을 저장시 내부에 약간의 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 김치냉장고문을 자주 열고 닫거나, 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 얼음이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

냉동식품을 보관하고 싶어요.

오래 보관해야 하는 식품은 빠르게 냉동하는 것이 중요합니다.
올바른 냉동저장으로 식품의 살아있는 맛을 느껴보세요.

■ 냉동 저장방법(좌실)

1 [잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 풀림 이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [기능선택]버튼을 눌러 꽁꽁냉동을 선택하세요.

▶ [기능선택]버튼을 한번 누를 때마다,
김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(특) → 김치저장(약)
→ 김치숙성(익힘) → 김치숙성(더익힘) → 김치숙성(덜익힘)
→ 야채/과일 → 육어류 → **꽁꽁냉동** → 맛듬저장(맛듬)의 순으로
선택됩니다.

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분 후
자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

주의 젖은 손으로 냉동식품 또는 김치냉장고 내부 벽을 만지지 마세요. 동상의 위험이 있습니다.

참고 육류를 장기간 저장하시거나 냉동식품을 저장하실때 '꽁꽁냉동'을 선택해 주십시오.

- 꽁꽁냉동 저장시 룸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다.
  이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다.
  성에나 얼음을 제거할 때는 26쪽을 참조하세요.
- 꽁꽁냉동저장시 공기가 냉각되면서 문을 열기 힘든 경우가 생길 수 있습니다.
  이때는 전원을 끄고 잠시 기다렸다가 열면 쉽게 열수 있습니다.
- 장기간 청소하지 않고 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다.
- 얼음이 생기면 기능이 저하되므로 얼음이 생기기전에 꼭 청소해 주세요.
  식품이 빨리 변질될 수 있습니다.

김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요

숙성기능을 사용하기 전에 알아두세요.
알맞게 숙성된 김치를 드실 수 있습니다.

■ 김치 숙성기능을 사용할 때는

▶ 숙성 중 중간중간 맛을 보고 적당히 익은 상태가 되면 김치저장 상태로 바꾸는 것이 좋습니다.

▶ 숙성은 완료되었으나 룸 내부의 온도가 높으니 시원한 김치맛을 느낄 수 없습니다.
숙성이 끝나고나면 저장으로 변경되는데,
이때 드시면 보다 신선한 김치 맛을 느낄 수 있습니다.

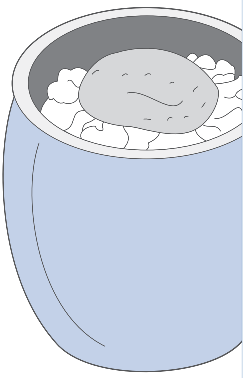
■ 김치를 숙성시키기 전에 저장기능을 사용했을 때

▶ 내부의 온도가 차가운 상태로 시작하기 때문에 김치를 익히는 온도까지 올라가려면 많은 시간이 소요되어 김치가 덜 익을 수 있습니다.

■ 김치를 맛있게 숙성시키려면

▶ **양념 종류에 따라** 김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며, 저온에서도 서서히 숙성됩니다.
특히, 김치 맛을 나게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 숙성속도가 다르며 김치를 담는 지역, 종류, 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.
마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많거나 굴젓이나 찹쌀풀, 새우젓 등을 첨가하면 숙성되는 속도가 빨라지고, 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 숙성되는 속도가 느려집니다.

▶ **염분의 농도에 따라** 김치가 숙성되는데는 염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데, 소금의 농도가 낮으면 숙성되는 속도가 빠르며 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다.
김치를 용기에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 김칫물에 잠기도록 꾹 눌러주면 빨리 시어지는 것을 방지할 수 있습니다.



■ 김장김치 장기간 보관방법

1) 김칫물 맞춤

▶ 김칫물이 배추보다 높게 유지되어야만, 김치와 공기의 접촉이 차단되어 장기보관 됩니다. 김치를 담근 15일 후에 배추가 김칫물에 잠겨 있는지 확인해 주세요.

▶ 김치통에 김치를 많이 넣어 김칫물이 넘쳤을 경우,
외부 공기 유입으로 인하여 변질 될 수 있습니다.
김치통에 김치의 용량은 반드시 지시선 이하로 넣어야 합니다.
지시선을 넘게 되면 김치통에 내부에 가스가 차서 뚜껑이 열려 김칫물이 흘러 넘칠 수 있습니다.

2) 염도량

▶ 저염으로 담근 김치는 발효가 되면서 쉽게 곰팡이나 효모가 생기기도 하는데, 이는 모두 미생물의 작용에 의한 것으로 곰팡이 생성 등의 부패는 김치에 있어 대단히 좋지 않습니다.
배추를 절일 때 사용한 소금의 양과 절임 시간에 따라 염분이 많으면 익거나 시어지는 현상이 지연되며,
염분이 적으면 김치가 빨리 익는 현상이 발생합니다.

■ 냉장고에 보관하는 것은 이상없는데, 김치냉장고에 보관한 김치에서는 군내가 난다구요?

김치를 장기간 저장하게 되면, 김치의 특성상 오래되어 묵은 듯한 군내가 날 수 있습니다.
일반 냉장고에 김치를 저장하면 군내가 나지 않는것으로 생각되는 것은 냉장고에서는 빨리 숙성이 이루어지므로 김치의 산미, 산취 때문에 군내가 나지 않는것처럼 느껴지기 때문입니다.
김치냉장고의 경우 완숙기에 이르는 기간이 길기 때문에,
군내가 오랜시간 나는 것처럼 생각될 수 있습니다.
군내가 나는것을 줄이기 위해서는 김치를 담을때
공기가 들어가지 않도록 꾹꾹 눌러가며 담으시고,
배추 위에 우거지를 덮어 공기가 들어가지 않도록 보관하시면
김치의 군내를 효과적으로 줄일 수 있습니다.

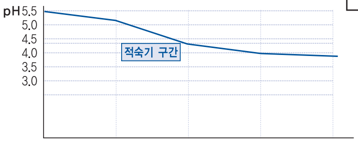
김치특성표

저온 숙성 김치의 보관

김치냉장고는 김치의 숙성을 최대한 지연시켜 오랫동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지 시켜주는 제품입니다. 그러나 김치의 특성상 김치는 저온(–1℃)에서도 숙성이 진행되며, 일정기간이 지나면 김치가 적당히 숙성된 적숙기 상태에 이르게 됩니다.

※ 생김치가 생김치 상태로 보관된다는 것은 아님

◆ 초기김장김치 :pH5.5 ◆김치적숙기 :pH4.4~4.6 ◆저장온도 :–1℃



일반 냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6℃ 정도이고
보관온도가 낮아서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어
장기보관이 어렵습니다.

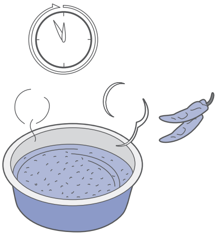
■ 김치 맛있게 담그기

무를 제대로 고르려면

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함유량도 적습니다.
무를 고를 때는 잎 하나를 잘라 보세요.
무 잎을 자른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고, 단면이 하얗게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다.
잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다.
김치 종류에 따라 깍두기나 배추 속에 넣을 무라면 뭉툭하고 무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 작고 잔털이 없으며 매끈매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.

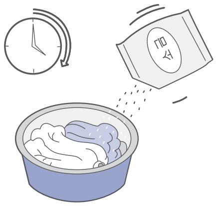
고춧가루 빛깔을 곱게 내려면

김치를 담글 때 고춧가루 색깔이 좋지 않으면 김치 빛깔도 맛깔스럽지 않습니다.
고운 빛깔을 내기 위해서는 김치 담그기 하루 전쯤 고춧가루를 따뜻한 물에 개어 불렸다가 사용해 보세요.
빛깔이 고와져 맛깔스러운 김치를 담그실 수 있을 것입니다.



배추를 제대로 절이려면

맛있는 김치를 담그는 기본 단계는 배추 절이기에서 시작됩니다.
배추를 절일 때는 소금을 넉넉히 뿌리고 절였다가 씻은 후 양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는 김치를 담글 수 있습니다.

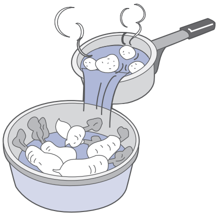


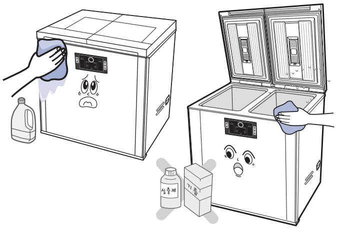
냄새가 나지않게 하려면

마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고, 생강을 많이 넣으면 쓰고, 파가 많으면 군내가 납니다.
젓갈이 들어갈 때는 생강을 넣지 않는 것이 좋습니다.

열무김치를 맛깔나게 담그려면

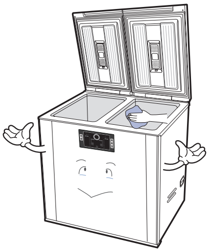
맛있는 열무 김치를 담그려면 통감자를 사용해 보세요.
통감자 6개 정도를 끓인 물로 열무김치를 담그면 더 맛있고, 새로운 열무김치 맛을 즐길 수 있습니다.





■ 외관 닦기

- ▶ 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
- ▶ 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른행주로 닦아주세요.
- ▶ 김치냉장고 표면에 기름류, 살충제가 묻으면 화학반응으로 제품표면의 색상이 변하고, 시간이 지나면 제품에 균열이 발생할 수 있으니 기름류, 살충제 등의 물질은 즉시 닦아주세요.

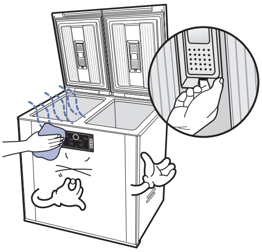


■ 성에 및 이슬제거

- ▶ 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하려고 하면 벽면에 흠이 나거나 파손될 우려가 있습니다.
- ▶ 성에가 끼어 김치통을 빼내기 힘든 경우, 식품을 모두 꺼낸 후 룸의 전원을 끄고 30분 정도지난 뒤 마른 행주로 성에를 닦아 주십시오.
  이때, 내용물은 다른룸으로 옮기거나 냉장고에 잠시 보관하세요.

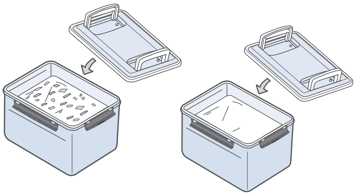
■ 고무 패킹 / 김치냉장고 닦기

- ▶ 마른행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.



■ 냄새제거제 청소하기

- ▶ 냄새제거제는 반영구적이므로 교환하실 필요가 없습니다.
- ▶ 분해는 문을 연 상태에서 냄새제거제 하단 중앙에 있는 고리를 올리고, 냄새제거제 덮개를 잡고 아래로 내려 분해 후 그 주위를 세척해주세요.
- ▶ 냄새제거제는 하루정도 햇볕을 쬐면 탈취 재생력이 높아집니다.
- ▶ 조립은 분해의 역순입니다.



■ 김치통 세척하기

- ▶ 처음에는 김치통에서 플라스틱 냄새가 날 수 있습니다. 김치를 담기 전에 중성세제로 세척해주세요.
- ▶ 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 배기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른 용도로 사용하기가 어렵습니다.
- ▶ 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.
- ▶ 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.
- ▶ 장기간 사용시 김치 특유의 색상이 밸 수 있습니다.

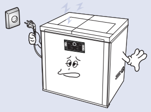
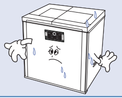
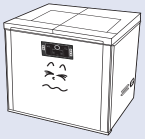
참고

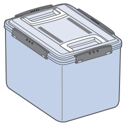
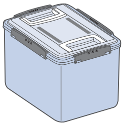
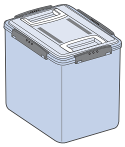
- ● 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- ● 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- ● 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- ● 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나, 벤젠, 신너 등을 사용하지 마세요.

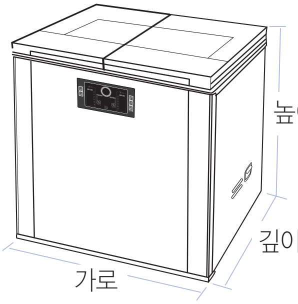
주의

청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
김치통 및 뚜껑은
50℃ 이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
▶ 삶을 시 변형됩니다.

고장신고 전에 꼭 확인하세요

증 상	확 인
동작이 되지 않아요. 	▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오. ▶ 운전과 멈춤이 반복되는 것은 김치냉장고 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다. ▶ 잠금/풀림 램프에만 전원이 들어와 있다면 잠금/풀림 버튼을 3초이상 눌러 풀림상태로 설정 후 운전/정지를 누르세요.
성에나 이슬이 생겨요. 	▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치냉장고문을 오랫동안 열어두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다. ▶ 김치냉장고 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
만지면 뜨거워요.	▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다. (특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.)
물 흐르는 소리가 나요. (예:꾸르륵, 지글지글, 북북)	다음과 같은 소리들은 김치냉장고 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다. 고장이 아닙니다. ▶ 뚝뚝 : 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다. ▶ 덜컥, 드르럭 : 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데, 이때 발생할 수 있는 소리입니다. ▶ 웅~ : 김치냉장고가 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모터가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴 수 있으나 어느 정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다.
김치냉장고 내부 식품이 얼 경우	▶ 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치 하세요.
김치냉장고 내부에서 냄새가 심하게 날 경우	▶ 혹시 용기에서 김칫물이 새고있는건 아닌지 확인하시고 뚜껑을 꼭 닫아주세요. ▶ 냄새 제거제를 오랫동안 청소하지 않았을 경우 냄새 제거제의 제기능을 발휘하지 못하므로 26쪽을 참조하여 청소 후 사용하세요.
새로 산 김치냉장고 내부에 물기가 있어요.	▶ 제품을 생산할 때 성능 확인과정에서 발생한 것입니다. (사용했던 제품이나 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오)
저장이 전혀 안되거나 약해요. 	▶ 전원 플러그 연결이 잘 되었는지 확인해주세요. ▶ 저장기능 선택이 김치저장(약)으로 되어 있을 경우, 김치저장(중), (강)이나 김치저장(특)으로 조절하세요**(저장물이 얼 수도 있습니다)**. ▶ 햇볕이 내리는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고 열기구와 떨어진곳에 설치하세요. ▶ 김치냉장고 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소한 10cm이상 사이를 띄우시고 사용하세요.
표시부 버튼을 눌러도 작동하지 않아요.	▶ 잠금/풀림 버튼을 눌러 풀림상태가 되면 작동해 보세요. ▶ 운전/정지 버튼을 확인하세요.
표시부에 글씨가 깜박여요.	▶ 온도 센서에 이상이 있을때 나타나는 현상입니다. 서비스 센터로 문의해 주십시오. (1588–3366)

모 델 명	HRS181J	HRS201J
유효내용적	180 ℓ	202 ℓ
무 게	61kg	64kg
외형치수(가로×깊이×높이)	925X692X864mm	925X692X919mm
기후등급	N CLASS	
정격전압/주파수	a.c 220V/60Hz	
부속품 (전용용기)	김치저장용기	
	잠금이 김치통 15.3 ℓ×8개 	잠금이 김치통 15.3 ℓ×4개  잠금이 김치통 19.6 ℓ×4개 



폐가전제품은 이렇게 처리하세요

■ 폐가전제품 처리안내

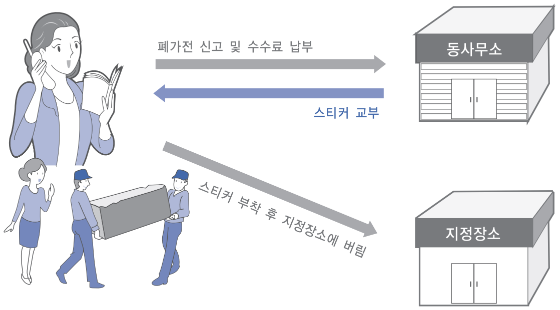
폐가전제품은 쓰레기 종량제에 따라 다음과 같이 처리하세요.

무료 처리방법

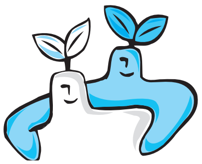
삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고,
사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우, 신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규제품 구입없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



■ 삼성전자의 [녹색경영]



삼성전자는 1992년 6월, 환경경영 체제 구축을 통해
환경오염 사고를 예방하고, 지속적인 개선을 위한 '환경방침'을 발표한 데 이어
1996년 5월, [녹색경영]을 선언하였습니다.

삼성전자의 녹색경영은 환경, 안전, 보건을
기업 경영활동의 핵심요소로 인식하고, 이를 적극 추진함으로써
인류의 풍요로운 삶의 구현과 지구환경 보전에 동참하겠다는 의지의 표현입니다.

■ 재활용 마크란?

물품을 사용한 후에 발생되는 폐기물
중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가
구별할 수 있도록 표시한 마크입니다.
(예:종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

■ 재질표시 마크란?

합성수지 부품의 재료를 표시하여,
재활용이 가능한 폐기물을
재활용업자 등이 쉽게 구분 할 수 있도록
표시한 마크입니다.

■ 그밖의 사항

냉매에 대한 주의 사항	● 본 제품은 냉매로 가연성 천연가스인 **이소부탄(R-600a)**을 사용하였습니다. 제품을 이동할 때 손상되지 않도록 주의하여 주세요. ● 파이프(관)에서 냉매가 새어나왔을 경우, 화재 및 폭발 등을 일으킬 수 있습니다. 불꽃이나 불이 붙을 수 있는 물질 등을 멀리 이동시킨 후 환기해 주세요. ● 냉매가 샐 것을 예상하여 발화 가능성을 줄이기 위해, 사용된 냉매의 양에 따라 냉장고 설치를 위한 공간이 필요합니다.(R-600a 8g당 1㎥의 공간 필요) **사용된 냉매의 양은 냉장고 내부 라벨(스티커)에 표기되어 있습니다.**

폐기 시 주의 사항	● 본 제품은 냉매로 가연성 천연가스인 **이소부탄(R-600a)**을, 단열제로는 **사이크로펜탄**을 사용하였으므로 안전한 처리를 위하여 **폐기 시에는 해당 관청이나 동사무소에 연락하여 폐기하여 주십시오.** ● 폐기 시 파이프 등을 훼손하지 마세요.

◆ 본 제품은 **가정용**으로만 사용하십시오.
◆ 자격을 갖춘 전문가를 통해 서비스를 받으시기 바랍니다.

제품보증서

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시, 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스합니다. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제품 보증 기간은 1년
핵심부품(압축기) 보증기간은 4년
부품보유년한은 7년입니다.

모 델 명			
구입년월	년 월 일	Serial No.	
구 입 처			

무상서비스

구입 후 1년(제품보증기간) 이내에 제품이 고장난 경우에만 무료서비스를 받을 수 있습니다. 제품보증서에 구입일이 표기되어 있지 않은 경우는 '무상 서비스기간 표시모드'로 전환하여 디스플레이 상에 표기된 제품 구입월을 제품보증기간으로 산정합니다.

※ 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우, 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

■ 소비자 피해유형

부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능/기능상의 고장 발생시

소비자 피해유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
◆ 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
◆ 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	
◆ 제품구입시, 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	
◆ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생시 또는 교환 불가시	구입가 환급	
◆ 동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
◆ 동일 하자로 4회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	
◆ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시		정액 감가상각 금액 10%가산하여 환급
◆ 소비자가 수리의뢰한 제품을 사업자가 분실시		
◆ 보증기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가한 경우		
◆ 수리용 부품은 있으나 수리가 불가한 경우		정액 감가상각 후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
◆ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
◆ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

이 보증서는 한국에서만 사용되며, 다시 발행되지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

- ◆ 제품기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시
- ◆ 배송된 제품의 초기설치 및 판매점에서 부실하게 설치해주어 재설치시
- ◆ 제품의 이동 및 이상 등으로 인한 설치부실시
- ◆ 구입시 고객이 설치하기로 한 제품을 고객이 재설치 요청시
- ◆ 세척 및 이물제거로 인한 서비스 요청시

소비자 과실로 고장난 경우

- ◆ 소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리 및 개조하여 고장 발생시
- ◆ 삼성전자(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- ◆ 전기 용량을 다르게 사용하여 고장 발생시 (예: 220V 제품을 110V 전원에 사용한 경우 등)
- ◆ 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장이나 손상 발생시
- ◆ 삼성전자에서 지정하지 않은 소모품이나 옵션품 사용으로 인한 고장 발생시
- ◆ 사용설명서 내의 "주의 사항"을 지키지않아 고장 발생시

그밖의 경우

- ◆ 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- ◆ 소모성 부품의 수명이 다한 경우(보증기간 이내 포함) 램프류, 필터류, 퓨즈 등

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

김치냉장고를 사용하기 전에 반드시 이 사용설명서를 읽어보세요.

◆ 이 제품은 국내(대한민국)용 입니다.
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

◆ 제품의 외관, 사양 등은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수 있습니다.

◆ 공용 설명서로, 구입하신 제품과 설명서의 그림은 일치하지 않을 수 있습니다.

◆ 사용설명서 내에 제품보증서가 있으므로 분실되지 않도록 보관해주십시오.

◆ 서비스센터 대표번호

전국 어디서나 1588-3366

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의
궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

◆ 사이버 서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와
실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.

◆ 고객상담실
02-541-3000 / 080-022-3000

◆ 인터넷 홈페이지 www.sec.co.kr

◆ 인터넷 쇼핑몰 www.gosamsung.co.kr

◆ 삼성전자주식회사
주 소 : 광주광역시 광산구 오선동 271번지
제 조 원 : 삼성광주전자주식회사

사후봉사가 우수한 기업에대해 국가기관인
산업자원부 기술표준원이 품질을 보증하는 인증마크입니다.

제품보증 애프터서비스/이전설치 시의 편의를 위하여 고객께서는 반드시 실명기록을 요청하세요.

	설치일자 : . .	
설 치 점	상 호 :	전 화 :
설치기사	이 름 :	CODE :

◆ 설치 실명제란?
당사에서 인정한 설치자격증이 있는 설치기사가 설치 후 설치 확인카드에
인적사항을 기재하도록 하는 제도입니다. 설치 후 반드시 기재사항을 확인하세요.

SDK0112